Dodatek miesięczny do „Rolnika“.

Nr. 6. Lwów, dnia 3. Lipca 1897 r. Rok II.

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Redaktor: JAN BIEDROŃ.

Wychodzi miesięcznie jako bezpłatny dodatek do „Rolnika“. Prenumerata osobna wynosi 1 zł. rocznie. Prenumeratę przyjmuje Administracya „Rolnika“ — Lwów, ulica Słowackiego l. 8 II. piętro.

Rękopisy nadsyłać należy pod adresem: **Jan Biedroń** Lwów, Wydział krajowy Dep. III.

MASŁO GALICYJSKIE.

W ostatnim numerze *Oesterreichische Molkerei Zeitung* z 15. z. m. podaje p. M. Łuszczkiewicz wyniki badań masła pochodzącego z kilkunastu mleczarni krajowych; badania te zostały wykonane w laboratoryum mleczarskiem Studyum rolniczego w Krakowie. Podajemy tutaj pracę p. Łuszczkiewicza w streszczeniu, ze względu na ważność przedmiotu.

Masło galicyjskie bezustannie jest za granicą dyskredytowane przez nierzetelnych przekupniów żydów, którzy skupują po wsiach rozmaitej jakości wyrób włościański i wysyłają za granicę, stosownie przedtem spreparowawszy, jako „galizische Butter“. Czytelnikom „Przeglądu mleczarskiego“ wiadomo o niedawnym procesie we Wrocławiu, w którym postępowanie dwu takich wysyłaczy masła na jaw wyszło i ukaranem zostało. Wobec tego i w interesie produkcyi krajowej leży, aby cyfry z rozbiorów i badań masła galicyjskiego — podane w „Oesterreichische Molkerei Zeitung“ doszły do publicznej wiadomości, świadczą one bowiem, że masło wyrobione u nas, nie ustępuje w dobroci wcale masłu zagranicznemu.

Badania wspomniane odnoszą się do masła otrzymywanego w mleczarniach dworskich i związkowych, bez wyjątku dobrze prowadzonych, jedna tylko próbka była wyrobem włościańskim. Wzięto ogółem do badania masło z 15 różnych miejscowości Galicyi — i to przeważnie części zachodniej kraju, jedna tylko próbka (z Haczowa), pochodzi z Galicyi wschodniej. Miejscowości te, z wyjątkiem znowu tylko jednej górskiej (Raby wyżnej), położone są wszystkie na równinie lub w pasie podgórskim. Należy to podnieść wyraźnie, gdyż masło z okolic wybitnie górskich, posiada zazwyczaj odrębne własności, z powodu szczególniejszej jakości paszy górskiej. Jak z załączonej tabeli widać, analizowano masło z każdej miejscowości 2 razy, tj. w maju i w czerwcu, aby oznaczyć ewentualną zmianę jakości masła w ciągu tego czasu, tem więcej, że właśnie w tej porze, w maju przechodzą krowy z zimowej paszy na letnią — w czerwcu zaś już są zwykle do letniej paszy zupełnie przyzwyczajone. Analizy więc w tych dwóch porach wykonane, okazać by mogły, czy pasza zielona wpływa znacznie na jakość masła (czyli na t. zw. liczbę Reicherta) czy też nie.

Każda próbka była analizowaną dla lepszej kontroli podwójnie i oznaczono dla każdej:

1. procentową zawartość wody,
2. liczbę Reicherta dla tłuszczu maślanego,
3. każdą próbkę badano za pomocą t. zw. Oleorefraktometru.

Dla skrócenia podajemy tylko wyniki 2 pierwszych rodzajów badania. (Patrz str. 22)

Zawartość wody.

Oznaczenie zawartości wody daje wskazówkę, jak wiadomo, o dokładności wyrobienia masła. Od zawartości wody zależy w znacznym stopniu trwałość masła, ponieważ masło, które ma w sobie dużo wody, zawiera także więcej caseiny i cukru mlecznego, w których rozmaite bakterye szkodliwie działające na masło, rozwijać się mogą. Jako nieszkodliwe maximum zawartości wody przyjmują dla masła niesolonego 15%, dla solonego 12%; i masło dobre idące w handel, nie powinno mieć wody więcej, a przynajmniej nie wiele więcej.

Jak z liczb wyżej podanych widoczne:

1. pora roku nie wpływa na zawartość wody wcale, jestto bowiem tylko zależnem od stopnia wyrobienia masła;

2. ze wszystkich 30-tu próbek masła (15 z maja i 15 z czerwca) u 15-tu prób zawartość wody okazała się zupełnie normalną u reszty zawartość była tylko nie wiele wyższą ponad przyjęte maximum 15%. Wobec tego możemy stwierdzić wogóle dobre wyrobienie masła w Galicyi i pod tym względem tylko w poszczególnych mleczarniach, które łatwo odróżnić w tabeli, należałoby nieco większą zastosować staranność

Dla objaśnienia dodajemy, że zawartość wody w maśle oznacza się za pomocą suszenia pewnej odważonej próbki masła, którą się miesza przedtem z piaskiem czystym. Strata na wadze po wysuszeniu odpowiada ilości wody.

Pochodzenie masła	z mleczarni w Rzeszowie		z mleczarni w Więckowicach		z mleczarni w Brzesku		z mleczarni w Rabie wyżnej		z mleczarni w Bronowicach	
Miesiąc	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec
Liczba Reichert'a	28·4	28·33	28·37	26·64	28·41	28·35	28·73	26·84	32·1	29·41
Zawartość wody w %	16·32	15·7	13·87	15·1	15·63	17·94	18·5	15·67	18·7	17·05

Pochodzenie masła	z mleczarni w Stułbnie		z mleczarni Bachórcu		z mleczarni Hruszowicach		z mleczarni Bachórzu		z mleczarni Haczowie	
Miesiąc	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec
Liczba Reichert'a	26·2	28·83	30·80	30·28	27·26	28·09	29·54	31·62	23·82	29·66
Zawartość wody w %	13·24	16·1	14·4	14·9	13·0	13·4	14·77	14·97	13·94	12·8

Pochodzenie masła	z okolicy Lwowa		z okolicy Krakowa		z Jabłonki		dworskie z Ostrówka		włościańskie	
Miesiąc	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec	maj	czerwiec
Liczba Reichert'a	31·3	28·37	27·34	28·65	31·12	28·48	29·05	—	31·07	29·52
Zawartość wody w %	14·28	14·34	15·22	14·85	14·56	15·25	19·5	—	12·05	16·3

Liczba Reicherta.

Oznaczenie t. zw. liczby Reicherta-Meissla daje pewne pojęcie o zawartości lotnych kwasów tłuszczowych w maśle i jest to obecnie jedna z najpewniejszych metod do rozpoznania prawdziwości masła lub obecności obcych domieszek. Liczba Reicherta dla dobrego normalnego masła, podług licznych, bardzo ścisłych oznaczeń, wynosi 26 do 33; poniżej 26 uważać już można masło jako podejrzane i zafałszowane obcą domieszką.

Z prób podanych przez pana Łuszczkiewicza tylko jedna (z Haczowa, z maja) okazała liczbę Reicherta niższą. Ale obniżenie jest tak nieznaczne, że i w tym wypadku nie można jeszcze z pewnością uważać masła tego za niedobre; mógł to być raczej jakiś przypadek, jak nienormalny chwilowo stan krów itp. W innych próbach była liczba Reicherta całkiem normalna, a nawet w kilku razach dość wysoka, ponad 30, co świadczy o bardzo dobrej jakości masła. Najwyższą, niezwykle wysoką cyfrę dało masło majowe w Bronowicach (wł. p. Fischera: 32·1), dalej masło z mleczarni w Bachórcu (30.80 — 30.28). Ostatnie było najlepszem ze wszystkich próbek nadesłanych. Co do różnicy między liczbą Reicherta u masła majowego a czerwcowego, to nie można, zdaniem autora z dotychczasowych badań, dojść pewnej jakiejś prawidłowości. W 10 wypadkach na 15 była liczba Reicherta w czerwcu niższą, a tylko w 5 miała się rzecz odwrotnie. W końcu nadmienia autor wyraźnie, że nie przypuszcza żadnej omyłki w dokonanych badaniach, gdyż były one robione z możliwą dokładnością i z zastosowaniem wszelkich ostrożności.

K. M.

Znaczenie i sposób użycia soli bydlęcej

prof. Dr. E. Meissl.

Sól jest zarówno pokarmem jak i środkiem pobudzającym; do rozwinięcia i do utrzymania ciała zwierzęcego jest niezbędnie konieczną, ponieważ bez tejże prawie żaden organ nie może się wytworzyć i regularnie działać. Na przyrządy trawienia działa szczególnie korzystnie, gdyż powiększa wydzielanie się soków trawienia, przez co sprawia lepsze i energiczniejsze trawienie i podnosi apetyt (chęć do jedzenia), dalej sól przyspiesza obieg krwi, sprawia zmianę włosów i działa pobudzająco na popęd płciowy.

Podobnie jak inne korzenie działa sól nietylko pobudzająco na apetyt, lecz także osłabia ospałe działanie, bardzo bogatych w wodę, a ubogich w mineralne pierwiastki, zresztą niekorzystnie zestawionych pokarmów i poprawia względnie zagłusza zły smak niemiłej karmy dawanej zwierzęciu.

Sól jednak nie jest w stanie, jak wielu sądzi, zepsutą, pokrytą grzybami, zapleśniałą albo zatęchłą karmę uczynić nie do poznania albo nieszkodliwą, gdyż to można uzyskać, jeżeli w ogólności można, tylko przez dostateczne parzenie, ale i w tym wypadku można odjąć tylko zły smak nie odbierając paszy szkodliwych własności. Potrzeba soli jest nie tylko różna dla poszczególnych zwierząt, lecz zawisła głównie od gatunku pożywienia. Stosunkowo najwięcej potrzebują soli owce i kozy, mniej bydło i świnie a najmniej konie i osły. Jeżeli konie żywimy owsem, sianem i sieczką tylko — to te obchodzą się zupełnie bez dodatku soli. Mięsożerne zwierzęta otrzymują w karmie swej — jako składowy pierwiastek tejże dostateczną ilość soli tak że szczególny dodatek jej byłby zbyteczny. U roślinożernych zaś naturalna zawartość soli w ich karmie wystarcza tylko w wyjątkowych warunkach, aby pokryć zapotrzebowanie soli i zwykle tylko wtedy, jeżeli zwierzęta otrzymują dostateczną ilość dobrej, w bliskości morza względnie z ziemi bogatej w sól wyrosłej, karmy surowej. W innych wypadkach dodatek soli prawie zawsze jest korzystny dla dobrego wyglądu (zwierząt), a tam gdzie żądamy od zwierząt ich większej użyteczności jest niezbędny.

Im więcej utrzymanie (zwierząt) żywienie bydła od naturalnych stosunków zależy — tem więcej dodatek soli okazuje się koniecznym a więc w szczególności przy żywieniu czysto stajennem i przy przygotowywaniu paszy mało pobudzającej (ekstenzywnej) albo przy fabrycznych odpadkach z browarów, gorzelni, cukrowni, fabryk skrobi itp. Jeżeli karma składa się przeważnie z bogatych w potas albo ubogich w sól składników jak buraki, kartofle, ziarno i tychże odpadków, z lnianych makuchów, wyługowanej, złej albo mocno stwardniałej (zdrzewniałej) paszy — to potrzebują zwierzęta stosunkowo więcej soli kuchennej aniżeli przy żywieniu, karmą bogatą w sól (mleko i produkt niabiałowy, melasa) albo dobrem sianem łąkowem lub

koniczem lub na odpowiedniem pastwisku. Zresztą i tak doskonałe siano alpejskie jest najczęściej ubogie w sól kuchenną.

Wymiar mającego się udzielić zwierzętom dodatku soli, co się samo przez się rozumie, jest zależny od wyżej wspomnianych okoliczności, w przecięciu jednak następujące ilości na dobę i na sztukę są zupełnie wystarczające:

buhaje i ciężkie woły opasowe	40—60 gr. soli bydl.
woły robocze . . .	30—40 „ „
krowy dojne . . .	20—30 „ „
jałownik	10—20 „ „
owce i kozy . . .	2—6 „ ż
świnie	3—10 „ „
konie i osły . . .	10—20 „ „

Czy trzeba większych lub mniejszych od podanych dawek używać zależnem to jest, oprócz właściwości pożywienia, także od stanu ciała; w ostatnim względzie służy jako nić przewodnia to że wogóle na 100 kg, żywej wagi 4—6 gr. dodatku soli na dobę wystarcza, młode zaś i mleczne zwierzęta stosunkowo więcej soli potrzebują aniżeli inne. Jeżeli się daje większe ilości soli nad 10 gr. na 100 kg. ż. w. to powstrzymuje się raczej trawienie i działanie karmy aniżeli pobudza — a wydajność mleka zmniejsza się. Ciągle trwające za wysokie dawki soli prowadzą do chronicznego zatrucia, które objawia się złym wyglądem zwierzęcia, porzuceniem, schudnięciem, osłabieniom tylnej części, parciem moczu jakoteż zapaleniem żołądka i kiszek, i wreszcie zaprowadzić może do zginięcia. Chwilowo można wprawdzie jako lekarstwo koniom i bydłu 100—150 gr. owcom i świniom 20—30 gr. soli naraz zadać — lecz trzeba i z tem ostrożnie się obchodzić gdyż po zażyciu za dużej ilości soli wśród kurczów śmierć nastąpić może. Działanie soli we wszystkich wypadkach zwiększa się jeżeli zwierzęta nie mają sposobności, bezpośrednio po zażyciu soli — pić wody. Regularne działanie soli osiąga się najprościej przez równomierną natrząskę soli do paszy lub przez ścisłe zmieszanie soli z paszą drobną jak otręby itp. lub też przez rozpuszczenie w t. zw. poidle. We wszystkich wypadkach zaleca się przeznaczoną dawkę soli każdemu zwierzęciu z osobna domieszać, aby przez nierównomierne rozdzielenie jedno za dużo a drugie za mało nie otrzymało.

Najstosowniej jest sól co dzień przygotowywać, jednak jeżeli tego stosunki wymagają, także dwa do trzech razy tygodniowo. Sól zadawana zwierzętom należy, jeżeli jest w gruzełkach lub kawałkach rozdrobnić i przesiać, aby zwierzęta nie mogły większych kawałków połykać, które następnie w żołądku pomału się rozpuszczają i szkodliwie wpływają na błony śluzowe żołądka. U owiec należy uważać aby sól nie dostała się na runo tychże — gdyż to powoduje lizanie tegoż przez co nabywają owce złej skłonności do pożerania runa (wełny). Podawanie soli zwierzętom w kawałkach do lizania ma tę zaletę w wielu wypadkach że zwierzęta odpowiednio do indywidualnych potrzeb sól według upodobania przyjmować mogą i najczęściej zużycie soli jest tu najmniejsze gdyż nic nie ginie i unika się straty. Kamienie do lizania jednak muszą być bezwarunkowo ścisłe, bez rys, aby nie dać sposobności zwierzętom do odgryzania i połykania kawałków większych, które jak już wspomniano, szkodliwie wpływają na żołądek.

W naszych stosunkach należy brać pod uwagę szczególnie denaturowaną sól bydlęcą ze względu na cenę, ponieważ jednak pod tym względem są najróżnorodniejsze zdania, nie zawadzi zastanowić się nad jej zestawieniem i własnościami.

Denaturowaną sól bydlęcą otrzymuje się przez zmięszanie drobno ziarnistej soli z bardzo małemi ilościami proszku piołunowego (0·25%) i z czerwonym tlenkiem żelaza (0·5%); te dodatki są dla bydła zupełnie nieszkodliwe. Piołun działa na organa trawienia pobudzająco i jest artykułem, który w handlu pod nazwą proszku bydlęcego albo karmowego przychodzi. Tlenek żelaza jest zupełnie nierozpuszczalną substancyą, na którą nawet najsilniejsze kwasy nie działają i przechodzi niezmieniony przez ciało zwierzęcia, nie działając ani źle, ani dobrze. W tym względzie zachowuje ma się tak samo, jak bardzo niewielkie ilości piasku lub podobne ziemiste cząstki, które zawsze w paszy się znajdują. Zresztą ilość tlenku żelaza w soli denaturowanej jest tak mała, że ta ani mechanicznego pobudzenia na organa trawienia nie sprawia, ani też obciążać ich nie może. Gdyby się dało bydlęciu naraz całą ilość tlenku żelaza, jaka się znajduje w dawce soli przez cały rok — to bydlę nie zatrzyma więcej tlenku żelaza w sobie jak ilość w całodziennej racyi 10 kg. dobrego siana, w którem tylko ½% piasku się znajduje.

Że tego rodzaju małe ilości zupełnie nieszkodliwe są, jest tak dobrze wiadomem jak to, że wyjątkowo dobre siano zawiera tylko 2% piasku, zresztą i inne pokarmy zawierają zwykle więcej jak ½% piasku. Skoro zatem tlenek żelaza nie działa inaczej, jak drobniutki piasek, a krowa na dzień ze solą najwyżej ¼ gr. (a więc tyle co 5—6 ziarn pszenicy) otrzymuje, jest jasnem, że wszelkie działanie tlenku na krowę jest zupełnie wykluczone. W salinach wprawdzie drobnoziarnistą sól starannie ze środkami do denaturowania przeznaczonymi mieszają, jednak przez wpływ wilgoci tworzą się podczas leżenia w magazynach bryły, a przez wstrząśnięcia podczas transportu, może nastąpić częściowe rozdzielenie denaturowanej soli, tak, że środki denaturacyjne nie są równomiernie w soli rozdzielone, dlatego zaleca się, aby bydłu zawsze jednakowo denaturowaną sól podawać, przed użyciem zaś denaturowanej soli, należy ją doskonale wymięszać, a ewentualnie przesiać.

Zachodzi pytanie czy sól morska nadaje się do denaturowania i jako taka czy może być bydłu dawana, na to pytanie jest krótka odpowiedź „nie". Sól morska nie zawiera jodu: w samej wodzie morskiej sa tak małe ilości jodu że zwykłą motodą chemiczną trudno wykryć istnienie jodu i potrzeba specyalnego badania i metody aby istnienie jodu w wodzie morskiej wykryć. Woda morska zawiera o wiele mniej jodu aniżeli źródła słone i tak samo jak z tych ostatnich jod nie przechodzi do warzonki tak samo nie przechodzi z pierwszej do soli morskiej.

Od soli denaturowanej, którą łatwo poznać po czerwonem zabarwieniu, należy odróżnić sól nawozową czarną, ta ostatnia jest denaturowaną składnikami silnie kwaśno smakującymi — które w rolnictwie korzystnie lecz na zwierzęta szkodliwie wpływają.

Ta czarna sól jest zupełnie czemś innem od soli pod tą samą nazwą występującej a będącej odpadkami soli warzonkowej i jest wyłącznie tylko do celów nawozowych przeznaczoną; do karmienia zaś zwierząt zupełnie jako wprost szkodliwa nie nadaje się.

KRONIKA MLECZARSKA.

Prawa obowiązujące przy sprzedaży masła, sera, smalcu i artykułów zastępczych, które w dniu 19. maja br. parlament niemiecki przyjął 186 głosami:

§. 1. Lokale i stragany, w których się sprzedaje margarynę, ser margarynowy i sztuczny tłuszcz do potraw, powinny mieć napis wpadający w oczy, sprzedaż „margaryny", „sprzedaż sera margarynowego", „sprzedaż sztucznego tłuszczu". Margaryną, w rozumieniu tego prawa są preparaty podobne do masła naturalnego lub też do topionego masła, których tłuszcz jednakże nie pochodzi wyłącznie z mleka.

Serem margarynowym, w rozumieniu tego prawa są takie preparaty serowe, których zawartość tłuszczu nie pochodzi wyłącznie z mleka.

Sztuczny tłuszcz do potraw, w rozumieniu powyższego prawa, są to preparaty podobne do smalcu wieprzowego, których zawartość tłuszczu nie składa się wyłącznie z tłuszczu wieprzowego, wyjątkiem są niefałszowane tłuszcze

pewnych zwierząt lub roślin, które wchodzą w handel pod nazwami odpowiedniemu ich pochodzeniu.

§. 2. Naczynia i zewnętrzne opakowanie, w których sprzedawane i przechowywane bywają margaryna, ser margarynowy i tłuszcz sztuczny, muszą nosić wyraźne i trwałe napisy w miejscach wpadających w oczy, margaryna, ser margarynowy i tłuszcz sztuczny; prócz tego muszą być naczynia zaopatrzone w widoczne, zawsze pomalowane paski na czerwono (obręcze), których szerokość powinna wynosić przy naczyniach aż do wysokości 35 ctm. najmniej 2 ctm., przy wyższych 5 ctm. Jeżeli margaryna, ser margarynowy łub tłuszcz sztuczny znajdują się na składzie albo bywają sprzedawane w całych pakach lub skrzyniach, oprócz powyższego napisu, powinien zawierać imię fabrykanta i markę ochronną. Przy drobnej sprzedaży muszą być margaryna, ser margarynowy lub tłuszcz sztuczny sprzedawane w opakowaniu, w którem znajduje się napis margaryna, ser margarynowy lub tłuszcz sztuczny z imieniem albo firmą sprzedającego. Jeżeli margarynę i ser margarynowy sprzedaje się w kawałkach mających ściśle oznaczoną formę — wtedy kawałki te mają mieć formę kostki i napis wyciśnięty margaryna lub ser margarynowy.

§. 3. Mięszanie masła topionego lub innych tłuszczów z margaryną, celem sprzedaży takich mięszanin jest zakazane; zakazowi temu podlega także używanie mleka lub śmietanki przy sporządzaniu margaryny na sprzedaż o ile przypada więcej jak sto części wagowych mleka, albo też odpowiednia temu ilość śmietany na 100 części wagowych tłuszczu nie pochodzącego z mleka.

§. 4. a) W lokalach, w których trzyma się na składzie, przerabia, przechowuje albo pakuje masło lub masło topione, zabronioną jest fabrykacya, przechowywanie, pakowanie lub trzymanie na składzie margaryny lub sztucznego tłuszczu, to samo odnosi się do sera zwykłego w stosunku do margarynowego;

b) w miejscowościach, w których podług ostatniego spisu ludności miały mniej jak 5 tysięcy ludności, nie znajduje zastosowanie odnośny ustęp o przechowaniu i opakowaniu w sprzedaży drobiazgowej, jednakże wszelkie preparaty margarynowe powinne być oddzielone od miejsc, w których się przechowuje masło naturalne i ser;

c) w miejscowościach, w których spisie ludność zwiększyła się ponad oznaczoną cyfrę, stanowią komisye przez władzę krajową wyznaczone, o chwili w której 2 ustęp §. traci moc obowiązującą. Za zezwoleniem władzy krajowej mogą te komisye postanowić, że przepis 2 ustępu §. 4. nie znajduje zastosowania wyjątkowo w pojedynczych miejscowościach o mniej niż 5 tysięcy ludności, jeżeli takowe bezpośrednio się stykają z miejscowościami o większej ludności niż 5 tysięcy.

Postanowienie na mocy ustępu 3 powzięte, powinny być publicznie ogłoszone przynajmniej na 6 miesięcy przed dniem, od którego obowiązywać mają.

§. 5. We wszystkich listach ugodowych, rachunkach, ogłoszeniach, listach pakunkowych kolejnych i innych listach kupieckich, które odnoszą się do sprzedaży margaryny, sera margarynowego i sztucznego tłuszczu, winny być używane nazwy tych produktów określone niniejszem prawem.

§. 6. Margaryna i ser margarynowy, które są przeznaczone do celów handlowych muszą zawierać przymieszkę ułatwiającą ogólne badanie produktu drogą chemiczną a nie szkodliwą dla własności i koloru tych produktów; bliższe określenie co do tego obwieszczone przez radę związkową i D. p. p.

§. 7. Kto chce fabrykować margarynę, ser margarynowy i sztuczny tłuszcz, w celu sprzedaży, winien odnośnej władzy donieść i wymienić przytem przeznaczone do fabrykacyi lokale stałe oraz kierowników fabryki i zarząd. Dla przedsiębiorstw, które już istnieją, pozostawia się dwumiesięczny czas do doniesienia.

§. 8. Urzędnikom policyi i uprawnionym przez policyę rzeczoznawcom przysługuje prawo każdej chwili wejść do lokalów, w których wyrabia się masło, margaryna, ser margarynowy lub sztuczny tłuszcz, zaś do lokalów, w których się przechowuje lub sprzedaje, w czasie w którym skład jest otwarty i przeprowadzać tam rewizyę, a według uznania zabierać próbki celem zbadania, za poprzednio złożonym rewersem.

Na żądanie należy próbkę opieczętowaną i zamkniętą zostawić, a za wziętą próbkę zostawić odszkodowanie.

§. 9. Przedsiębiorcy fabrykacyi jakoteż ich zastępcy i urzędnicy obowiązani są policyi i osobom kompetentnym dać wszelkie wyjaśnienia co do postępowania przy fabrykacyi rozmiaru przedsiębiorstwa oraz co do surowych produktów używanych do przeróbek, szczególniej o ich ilości i ich pochodzenie.

§. 10. Urzędnicy policyi obowiązani są zachować tajemnicę co do sposobu fabrykacyi i urządzeń u odnośnego przedsiębiorcy, z wyjątkiem faktów, któreby się sprzeciwiały istniejącym prawom — urzędnicy policyi w tym kierunku powinni być zaprzysiężeni.

§. 11. Rada związkowa ma prawo zakazać sprzedaży masła, w którym zawartość tłuszczu nie dochodzi określonej granicy, albo zawartość soli lub wody przekracza takową.

§. 13. Przepisy tego prawa nie znajdują zastosowania co do takich produktów w §. 1. wymienionych, które nie służą do użytku ludziom.

§. 14. Więzieniem do 5 miesięcy i karą pieniężną aż do 1500 mk., albo jednem z dwojga będzie karany:

1. kto celem oszustwa w handlu produkuje jedną z mięszanin wymienionych w §. 3.;

2. kto w celu zysku takiemi mieszaninami handluje, na składzie je trzyma, albo wogóle w obrót je puszcza;

3. kto umyślnie preparuje, albo świadomie sprzedaje albo przechowuje na składzie, lub też wogóle w obrót puszcza margarynę lub ser margarynowy — bez domieszki przepisanej §. 6.

W razie powtórnego przekroczenia, następuje kara więzienna do 6 miesięcy, obok której kara pieniężna do 1500 mk. może być nałożoną.

TREŚĆ: Masło galicyjskie. — Znaczenie i sposób użycia soli bydlęcej, prof. Dr. E. Meissl. — Kronika mleczarska.

Odpowiedzialny redaktor *Jan Biedroń*. Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.
Z drukarni „Dziennika Polskiego", ul. Sobieskiego l. 16., pod zarz. Fr. Kattnera.